

## HEIMATKÜCHE

### Kartoffelpuffer wie von Oma



#### Rezept Oma's Kartoffelpuffer für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
  - 2 Eier
  - 2 Zwiebeln
  - Salz nach Geschmack
  - Pfeffer nach Geschmack
  - 1 TL Zitronensaft
  - 1 Prise Muskatnuss
  - evtl. etwas Speisestärke
  - Neutrales Pflanzenöl
1. Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Turmreibe auf der zweitfeinsten Reibe reiben. Du kannst auch eine Küchenmaschine verwenden
  2. Die Zwiebeln ebenfalls auf der gleichen Reibe reiben
  3. Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und die Masse hineingeben

4. Nun die Masse über einer Schüssel mit dem Passiertuch ausdrücken, um die Flüssigkeit auszudrücken. Die Schüssel mit dem Kartoffelwasser beiseite stellen
5. Die geriebene Kartoffel-Zwiebelmasse in eine zweite Schüssel geben
6. Jetzt gibst Du die Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft dazu und vermengst alles
7. Das Kartoffelwasser gießt Du nun ab, bis auf die verbliebene Kartoffelstärke, die sich am Boden abgesetzt hat. Diese Stärke gibst Du als Bindung zur Kartoffelmasse und vermischt nochmal alles. Sollte die Masse noch zu flüssig sein, gib noch 1 TL Speisestärke dazu
8. Eine große Pfanne erhitzen und den Boden mit Pflanzenöl bedecken und auf hoher Stufe erhitzen.
9. Mit einem EL portionsweise die Kartoffelpuffermasse in die Pfanne geben und etwas platt drücken. Auf mittlere Hitze schalten und die Puffer von beiden Seiten jeweils ca. 6 Min. braten, bis sie schön knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warmhalten, bis alle Kartoffelpuffer fertig sind

Dazu passt hervorragenden Apfelmus oder auch Quark mit oder ohne Kräuter und Räucherlachs

♥ Guten Appetit ♥